

Mode d’emploi

Fourneau ELRO 600

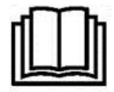


Originalanleitung
Notice originale
Original instructions

Date	26.01.2015
Remplace	18.07.2012
Auteur	VAE
RP	VAE
Responsable	VAE
N° de document	X101702F
Révision	1
Pages	10

Sous réserve de modifications

1 Consignes de sécurité



Suivez les instructions DANGER, ATTENTION et les recommandations . Respectez les consignes de nettoyage et d'entretien. Ces dernières contribuent au bon fonctionnement du fourneau ELRO 600.
En cas de dysfonctionnement, veuillez vous adresser au service clients ELRO.

1.1 Généralités

Le montage, le branchement et la première mise en service du fourneau ELRO 600 doivent uniquement être réalisés par des ***spécialistes agréés*** ou par du ***personnel autorisé par ELRO***. Il en va de même pour les transformations, les réparations et les travaux de maintenance. Il est impératif de lire au préalable les ***instructions de montage et de mise en service***.
Tout maniement imprudent présente un risque de brûlure causé par:

⇒ des surfaces chaudes
⇒ des émissions de vapeur
⇒ des aliments qui débordent





Les graisses et les huiles peuvent s'enflammer à une température d'environ 200°C!
Le fourneau ELRO ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un appareil à haute pression.



Attention, surface chaude! Tout maniement imprudent du fourneau ELRO 600 présente un risque de brûlure.
Les éléments fonctionnels restent chauds pendant un certains temps suivant la mise hors tension de l'appareil. Ne déposez pas de récipient en plastique sur l'appareil!
N'utilisez pas de papier aluminium pour la cuisson sur la plaque en céramique. Laissez refroidir les éléments fonctionnels avant de nettoyer l'appareil.
Les plans de cuisson ne doivent pas servir de plan de travail ou de surface de rangement.
Il convient de ne pas marcher ni de s'appuyer sur la plaque en céramique. Cette dernière ne doit pas servir de plan de travail ou de surface de rangement.



Si l'appareil dispose d'une batterie mélangeuse, la pression de l'eau dans la conduite ne doit pas dépasser 500 kPa (5 bars).
Lorsqu'il est endommagé, le câble de branchement du fourneau doit être remplacé par un modèle identique. Adressez-vous au service clients ELRO.

Le fourneau ELRO 600 respecte la norme de protection IPx5 contre les jets d'eau. L'eau et la poussière ne peuvent pas pénétrer à l'intérieur du fourneau.
Les standards d'hygiène en vigueur ont été respectés lors de la conception des divers éléments fonctionnels.

1.2 Gril / Griddle

ATTENTION

Evitez tout choc avec des objets pointus susceptibles d'endommager la surface de cuisson.

1.3 Plan de cuisson en vitrocéramique à induction



Avant d'utiliser le système à induction, les utilisateurs portant un stimulateur cardiaque devraient demander conseil au fabricant du stimulateur ou à leur médecin.
Les zones de cuisson par induction ne doivent être utilisées que sous surveillance.
Utilisez des récipients spécifiques dotés d'un fond dont le diamètre mesure au moins 14 cm et adaptés à la cuisson à induction (p. ex. les produits de Noser-INOX ou de Spring).

ATTENTION

N'utilisez pas de casserole ou de panier GN en acier chrome-nickel pour la cuisson à induction!
Lors de la cuisson à vide, les casseroles à induction peuvent flamber et être irrémédiablement endommagées.
N'utilisez pas de dispositif auxiliaire ou de protection métallique contre les projections près de la zone de cuisson. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'objets métalliques indésirables (ustensiles de cuisine, services) sur ou à proximité de la zone à induction. Ne portez pas de bijou métallique, comme une bague, une montre ou un bracelet. Ces derniers peuvent chauffer à proximité directe de la zone à induction.

ATTENTION

Eteignez le plan de cuisson lorsque vous ne l'utilisez pas (position 0). Vous évitez ainsi que la plaque se mette à chauffer inutilement lorsqu'une casserole est posée par inadvertance sur le plan de cuisson.

1.4 Bain-marie

ATTENTION

L'eau du bain-marie ne devrait jamais cuire à gros bouillons.

Ne cuisez jamais des aliments directement dans le bain-marie.

Evitez de chauffer le bain-marie sans eau! Cela pourrait endommager le fond du bain-marie.

1.5 Armoire chauffante



Danger de brûlure même lorsque l'armoire chauffante est éteinte (chaleur résiduelle).

1.6 Foyer de cuisson à gaz

Chaque installation, réglage et déplacement du foyer de cuisson à gaz doivent être effectués par des installateurs agréés. Toutes les pièces sécurisées par le fabricant ne devraient pas être déréglées par l'installateur.

ATTENTION

Une plaque de poursuite de la cuisson*) n'est destinée qu'à des brûleurs de plus de 3,5 kW. Pour éviter toute confusion, les boulons de fixation des foyers ouverts sont légèrement plus épais, de manière à ce que le support de la plaque de poursuite de la cuisson ne s'encliquette pas. Un mauvais usage entraîne une modification des valeurs des gaz d'échappement.
La plaque de poursuite de la cuisson ne doit pas servir de plaque de rôtissage.
Vu qu'une protection contre le trop-plein est nécessaire, il est interdit de fermer le système d'écoulement dans la cuve à gaz.

1.7 Fabricant



Wohlerstrasse 47
CH-5620 Bremgarten
www.elro.ch

1.7.1 Service clients ELRO



☎ +41 (0)56 648 94 11
✉ services@elro.ch

Sommaire

2 Fourneau ELRO modèle 600

Nous vous félicitons d'avoir opté pour un fourneau ELRO 600.
Nous sommes certains que cet appareil satisfera pleinement vos attentes lors de vos activités culinaires quotidiennes.
Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant de mettre en service le fourneau. Dans ce manuel, les options sont signalées par le symbole *).

2.1 Domaine d'application

Le fourneau ELRO 600 est destiné aux segments de clientèle suivants:

- Foyers, écoles, internats
- Maisons de retraite, centres de rééducation et résidences pour personnes âgées
- Traiteurs et épiceries fines
- Hôpitaux régionaux, cliniques et établissements spécialisés
- Casernes
- Restaurants d'entreprise et cuisines centrales
- Gastronomie et hôtellerie
- Paquebots et bateaux de croisière
- Restauration pour compagnies aériennes

2.1.1 Utilisation conforme

Le fourneau ELRO 600 est destiné à la préparation et au traitement des aliments. Il est utilisé pour

- la cuisson
- le rôtissage
- la cuisson au gril
- la friture
- le maintien à la bonne température

d'aliments. Le fourneau ELRO 600 est utilisé dans des cuisines professionnelles par du ***personnel qualifié***.
L'utilisation dans les véhicules, sur les bateaux et dans les avions requiert l'autorisation du fabricant.

2.1.2 Utilisation non conforme

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut représenter un danger pour les personnes et/ou les objets.
Il est en particulier interdit d'utiliser des produits susceptibles de dégager

- des vapeurs toxiques
- des vapeurs corrosives

ou de s'enflammer à une température inférieure à 120°C.
Le fourneau ELRO 600 peut être utilisé par des enfants à partir de huit ans, par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes qui manquent d'expérience et de savoir-faire, à condition que ces enfants et ces personnes soient surveillés ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée du fourneau et qu'ils soient conscients des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec le fourneau. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

3 Utilisation des éléments fonctionnels

Le fourneau ELRO 600 peut être équipé des éléments fonctionnels suivants:

3.1 Partie supérieure

⇒ Plan de cuisson en vitrocéramique par rayonnement avec 2 ou 4 zones de cuisson et régulation de la puissance
⇒ Plan de cuisson en vitrocéramique à induction avec 2 ou 4 zones de cuisson et régulation de la puissance
⇒ Plan de cuisson à gaz avec 2 ou 4 foyers de cuisson et régulation de la puissance, muni de brûleurs de 3,5 / 6 / 8,5 kW
⇒ Gril/griddle avec 1 ou 2 zones de cuisson et régulation de la température (50-320°C)
⇒ Bain-marie GN1/1 ou GN1/2 et régulation de la température (50-100°C)

3.2 Partie inférieure

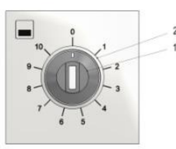
⇒ Four GN2/1 avec régulation de la température, chaleur supérieure et inférieure (50-300°C)
⇒ Armoire chauffante GN2/1 ou GN3/1 avec régulation de la température (30-80°C)
⇒ Compartiment ouvert GN1/1 ou GN2/1 accessible d'un côté ou sur toute la longueur

3.3 Régulation et affichage de l'état de fonctionnement

Tous les éléments fonctionnels sont dotés de boutons rotatifs. Il existe, pour le fourneau ELRO 600, deux modes de régulation:



Régulation de la température



Régulation de la puissance

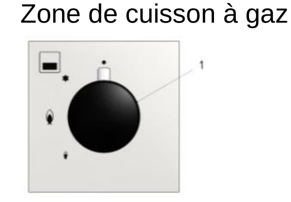
(1) Bouton rotatif
(2) Anneau lumineux

Du point de vue de l'utilisateur:

Four
Chaleur supérieure
Chaleur inférieure

Zone de cuisson arrière
Zone de cuisson avant

Zone de cuisson à gaz



Position 0
Position d'allumage
Réglage maximal
Réglage minimal

Etat de l'anneau lumineux	Elément fonctionnel	
ETEINT	Tous les appareils sauf le foyer de cuisson à gaz	
ALLUME	Tous les appareils sauf le foyer de cuisson à gaz	
CLIGNOTE REGULIEREMENT	Plan de cuisson en vitrocéramique à induction	Détecteur de casserole
CLIGNOTE LONGTEMPS-BRIEVEMENT	Plan de cuisson en vitrocéramique à induction	Code d'erreur ⇒ Rapport au service clients ELRO
CLIGNOTE	Four	Chauffage, lorsque la température est atteinte ⇒ l'anneau lumineux s'allume

Pour tous les éléments fonctionnels, réglez la température et le niveau de puissance souhaités en tournant le bouton rotatif (1).
Les éléments fonctionnels sont désactivés lorsque le bouton rotatif se trouve sur la position 0.

3.4 Foyer de cuisson à gaz

Avant d'utiliser le foyer de cuisson à gaz, ouvrez le robinet d'arrêt du gaz. Appuyez sur le bouton rotatif (1), en position 0, et tournez-le (1) jusqu'à la position d'allumage. Dès que la flamme brûle, maintenez cette position durant au moins 10 secondes. En tournant le bouton rotatif (1), vous pouvez régler la puissance du foyer de cuisson à gaz. Si la flamme s'éteint, il est nécessaire de répéter le processus d'allumage. Le foyer de cuisson à gaz s'éteint si vous tournez le bouton rotatif (1) sur la position 0.
Dans le cas des foyers de cuisson à gaz dotés de 2 ou de 4 brûleurs, les électrodes d'allumage sont allumées en même temps.
Fermez le robinet d'arrêt du gaz après avoir utilisé le foyer de cuisson à gaz.

4 Valeurs indicatives

Dans les tableaux ci-dessous, vous trouverez des recommandations et des informations concernant l'utilisation des divers éléments fonctionnels.

4.1 Gril / Griddle

Fonctionnement continu dans la restauration	220°C
Poisson	180-220°C

4.2 Bain-marie

Maintien à température des sauces et des soupes	80°C max. 95°C
La durée de mise en température peut être réduite si l'on ajoute de l'eau chaude.	

4.3 Armoire chauffante

Maintien à température de la vaisselle en porcelaine	60 - 80°C
Durée de mise en température	60 - 90 min.

4.4 Four

Produit à cuire ou à rôtir	**Chaleur supérieure** [°C]	**Chaleur inférieure** [°C]	**Temps de cuisson, rôtissage** [min.]	**Glissière à partir du bas Information spéciale**
Gâteau roulé	200	220	15	1
Biscuits	180	200-220	20-35	1
Pâte feuilletée	220	210	15-25	1
Gâteaux aux fruits	200-220	200-220	30-45	Directement sur le fond du four Sur une grille
Gâteaux au fromage Quiches Lorraine	170-180	200-210	40-50	Directement sur le fond du four Sur une grille
Ramequins	180-200	210-230	15-20	1
Pâtisseries (kouglof)	150-160	180	50-60	1
Tresses	160	180	60-90	1
Fromage d'Italie	220 100	100 100	40 60	1 Poser sur une plaque
Rôtis, roastbeef	200	200	20-40	1
Rôtissage	160-180	160-180	40-120	1
Poulets	210-220	200	30-45	1
Poitrines de veau farcies	160-180	200	80-120	Directement sur le fond du four Sur une grille
Vol-au-vent	180/100	150	60-90	1

5 Nettoyage

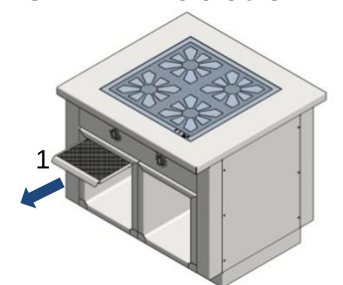
Le fourneau ELRO 600 est fabriqué en acier inoxydable de qualité. Pour le nettoyage, utilisez des produits d'entretien ainsi que des brosses et des chiffons doux. Référez-vous à la notice explicative des produits de nettoyage. N'utilisez aucun objet métallique ou moyen auxiliaire susceptible de rayer, de corroder ou de couper les divers éléments de l'appareil. Evitez les produits de nettoyage décapants ou abrasifs.
Enlevez les dépôts de calcaire avec du jus de citron ou du vinaigre, puis rincez abondamment les surfaces traitées. Laissez refroidir les éléments fonctionnels avant de nettoyer l'appareil.

5.1 Plan de cuisson en vitrocéramique

Enlevez la saleté tenace (p. ex. en chauffant) après chaque processus de cuisson.

Vous pouvez éliminer les dépôts de sucre brûlés ou les objets en plastique fondus lorsque l'appareil est chaud à l'aide d'un racloir classique. Si vous le ne faites pas, ces matériaux risquent de s'incruster ou d'endommager la surface en verre.

5.2 Induction



Le filtre doit être nettoyé quotidiennement. Le système d'induction ne doit pas être utilisé sans filtre.

Si la température dans l'unité à induction est trop élevée, l'anneau lumineux clignote lors du réglage. Un filtre sale (1) en est la cause. Il doit alors être nettoyé.

Le filtre (1) se trouve dans la partie supérieure du compartiment ouvert. Retirez-le en le tirant dans le sens de la flèche. Il peut être lavé au lave-vaisselle. Refixez le filtre une fois nettoyé et séché.

5.3 Gril / Griddle

Nettoyez la plaque du gril/griddle à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon. Pendant le fonctionnement, lavez la plaque du gril/griddle avec un racloir ou une brosse pour gril. Glissez les dépôts de cuisson ou d'huile dans le canal situé en façade, puis faites-les tomber dans le lèchefrite. Pour terminer, nettoyez ce dernier. Pour ce faire, retirez-le entièrement.

5.4 Bain-marie

Nettoyez le bain-marie après chaque utilisation à l'aide d'un produit d'entretien classique. Videz le bain-marie et séchez-le avec un chiffon doux.

5.5 Armoire chauffante

Avant le nettoyage, éteignez l'armoire chauffante et laissez cette dernière refroidir. Nettoyez une fois par semaine l'intérieur et l'extérieur de l'armoire chauffante.

5.6 Four

Nettoyez la zone de cuisson après chaque utilisation. En cas de saleté tenace, utilisez un détergent pour four. Lisez le mode d'emploi des différents produits de nettoyage. Vous éviterez ainsi d'endommager les éléments de chauffe.
Ne versez jamais de l'eau dans le four, car cette dernière risquerait d'entrer en contact avec les parties sous tension.

5.7 Fourneau à gaz

Nettoyez le fourneau à gaz après chaque utilisation à l'aide d'un produit d'entretien classique.

En cas de résidus alimentaires brûlés, remplissez d'eau la cuve à gaz jusqu'au niveau du bouchon de trop-plein à la fin du processus de cuisson. Laissez tremper les dépôts brûlés puis retirez le bouchon. Enlevez la saleté résiduelle avec un chiffon humide.

Avant de commencer la cuisson, remplissez la cuve à gaz d'eau. Vous éviterez que des saletés s'installent durant le fonctionnement. Veillez à ce que le niveau d'eau ne dépasse pas le bouchon de trop-plein. Ne fermez jamais l'écoulement de sécurité près du bouchon!

6 Entretien

Le service et l'entretien ne doivent être réalisés que par le service clients ELRO ou par des entreprises habilitées par ELRO. Dans le cas contraire, la garantie et le droit de recours deviennent caducs.
Il en va de même pour les modifications non autorisées par ELRO.
Il est recommandé de faire contrôler, sauf spécification contraire (⇒ foyer de cuisson à gaz), le bon fonctionnement du fourneau ELRO 600 tous les 4 ans par le service clients ELRO.
Nous recommandons de conclure un contrat de maintenance ELRO.

6.1 Plan de cuisson en vitrocéramique

Dès que la plaque en vitrocéramique présente une fissure, il convient de couper immédiatement la tension au réseau et de contacter le service clients ELRO.

6.2 Armoire chauffante

Pour effectuer un nettoyage approfondi, il importe de retirer la tôle d'aération. Pour ce faire, il est important d'éteindre l'appareil et de couper la tension au réseau. L'armoire chauffante ne peut être utilisée qu'avec une tôle d'aération.

6.3 Fourneau à gaz

L'entretien et le contrôle du fourneau à gaz doivent être effectués conformément aux prescriptions locales et uniquement par du personnel qualifié. Toutes les pièces sécurisées par le fabricant ne doivent pas être déréglées.
Entre les casseroles et la surface s'écoulent des gaz d'échappement très chauds susceptibles de brunir la surface de l'appareil. Ces changements de couleur sont normaux et n'ont aucun impact sur le fonctionnement des foyers de cuisson à gaz.
Faites contrôler une fois par année le foyer de cuisson à gaz par des spécialistes agréés.